

Åsengårdens Gästgiveri

Fäbodcafé

12.00-17.00

Rättvikstuttul med Hansjöost , traditionellt, mjukt tunnbröd från andra sidan Siljan, serveras med sallad och Åsengårdens vinägrett	110kr
Läfsa bakad på Åsen med korv , lite kraftigare tunnbröd bakat på potatis och rågmjöl, serveras med korv från Mora Salt & Rökning, sallad och vinägrett	120kr
Gubbröra , matjessillröra med potatis och ägg serveras med Fäbodknäcke & smör	115kr
Surdegsbröd mörkt eller ljust bröd med ost, skinka & grönt ...eller med bara ost & grönt	85kr 75kr
Kaffe med dopp , dagens mjuka och en småkaka	95kr
Åsengårdens kanelbulle	40kr
Fäbodens småkaka , fråga oss vad vi har idag	20kr
Sockerkaka med vispad grädde och bärkompott	70kr
Rättviks vaniljglass med grädde och jordgubbar	95kr
Glass från GB i alla former och smaker	

Mer hungrig...?

Vi ordnar några rätter från kvällens meny, se **Jätä** på nästa sida

Varmrökt Siljanslax, Solleröasens köttfärssås & Solleröasens paprikasås

* Sollerömål, lokal dialekt, äta

** Sollerömål, lokal dialekt, efteråt

Åsengårdens Gästgiveri

Jätå*

Från 17.00-sent

	Vuxen	Barn
Sill & potatis , tre sorters sill, nypotatis, gräddfil och gräslök, fäbodknäcke & smör	185kr	85kr
Åsengårdens köttbullar med gräddsås, nypotatis, pressgurka, hemkokta lingon & sallad och Åsens vinägrett	190kr	85kr
Solleröasens köttfärssås med färsk pasta, parmesan och basilika serverad med sallad och Åsens vinägrett. <i>(Säg till för glutenfri pasta)</i>	195kr	85kr
Dragen gris i läfsa , fläskkarré med Åsengårdens egen whiskeyspetsade BBQ-sås serverad med grönsallad och friterad klyftpotatis	245kr	85kr
Varmrökt Siljanslax , serveras med ljummen nypotatissallad eller kokt nypotatis, Åsens kalla örtcremesås, sallad och vinägrett	295kr	95kr
Midsommarblot , långbakad, svensk högrev i portvinssås med rökt gårdsgrisbacon från Dalarna, syltad lök, rostade rotsaker och kockens berömda broccoli marinerad i honung och ingefära	375kr	105kr
Bodils rofruktsbiffar serveras med friterad klyftpotatis, skogssvampsås och kockens berömda broccoli marinerad i honung och ingefära	225kr	85kr
Solleröasens paprikasås med färsk pasta, parmesan och basilika serveras med sallad och åsens vinägrett	185kr	85kr
Fäbodtapas , en bricka lokala godsaker, korvar från Mora Salt & Rökning, goda ostar från Hansjö Mejeri och marmelader från Björgården i Rättvik, blandade oliver, tunnbrödschips & Fäbodknäcke	195kr	
Pannkaka med skogsbär och vispgrädde		85kr

* Sollerösmål, lokal dialekt, äta

** Sollerösmål, lokal dialekt, efterät

Åsengårdens Gästgiveri

Ätterå**

Vår egen knäckkorg med Rättviks vaniljglass , vispad grädde och Solleröjordgubbar eller varma hjortron	145kr
Åsenbakad chokladkaka med kokostosca , serveras på rabarberspegel med vispad grädde & Solleröjordgubbar	145kr
Vispad blåbärspannacotta , serveras med grädde, blåbär & vitt chokladchip	135kr
Mora chokladpraliner en till fyra praliner med smak av Dalarna	25-100kr

Barsnacks

Bara goda korvar , från Mora Salt & Rökning	95kr
Blandade oliver , i olika färger men alla lika goda	55kr
Rotfruktschips , mmmmmums	45kr

Drycker

Läsk & lättöl, 33 cl	45kr
Läskedrycker från Mora Bryggeri och Tomteland, 50 cl	50kr
Sagolik saft & must från Grangärde, bara frukt & bär <i>Äppelmust, Körsbär & äppelsaft eller Svartvinbärssaft</i>	45kr
Alkoholfri öl/cider	60kr
Kaffe eller te	40kr

* Sollerösmål, lokal dialekt, äta

** Sollerösmål, lokal dialekt, efteråt

Åsengårdens Gästgiveri

Starköl & cider

Björka starköl, 33cl 85kr

Vårt lokalaste bryggeri mitt i skogen i grannfäboden Björka, Björka Brygghus erbjuder IPA och Pale Ale med smak av bl.a. granskott

Mariestad, 50cl 110kr

Ett fylligt bocköl med doft av honung och pomerans

Dagens lokala ljusa lager, 33 cl 85kr

Vi varierar oss med olika sorter från Dalarna och andra trevliga ställen i världen.

Cider från Dalarna i olika smaker, 33cl 85kr

Vita torra viner

Jean Biecher, Riesling från Alsace Glas 120kr Flaska 480kr

fruktig mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, honungsmelon och citron

Stoneleigh, Sauvignon Blanc från Nya Zeeland 120kr 480kr

aromatisk, frisk med inslag av krusbär, svart vinbärsblad, passionsfrukt och lime

Chateau Ste Michelle, Chardonnay från Amerikat 140kr 560kr

tydlig fatkaraktär med inslag av gula äpplen, smör, mango och valnötter

Röda viner

Amicale, Corvina, från Italien 120kr 480kr

fruktigt med inslag av fat, körsbär, mjölkchoklad, russin och kryddnejlika

Lynx, Petit Sirah, från Californien 130kr 520kr

kryddigt, med ton av mörka bär och choklad

Baron de Ley, Tempranillo, från Spanien 140kr 560kr

nyanserad, kryddig, balanserad smak med fatkaraktär och inslag av körsbär, tobak, choklad och plommon

* Sollerösmål, lokal dialekt, äta

** Sollerösmål, lokal dialekt, efteråt

Åsengårdens Gästgiveri

Rosébinner

Mulderbosch, Cabernet Sauvignon, från Sydafrika 120kr 480kr
bärig med smak av röda vinbär, smultron, kex och färska örter

Cuvée Madame, flera druvsorter från södra Frankrike 130kr 520kr
bärig, mycket frisk smak med inslag av smultron, färska örter, röda vinbär, vattenmelon och blodgrapefrukt

Champagne & Bubbler

	Glas	Flaska
Prosecco, Castellero	110kr	470kr
Beaumont des Caryères, Champagne		520kr
André Clouet Grande, Champagne		650kr
Pol Roger, Champagne		860kr
Bollinger, Champagne		980kr

Avec

Likör finns lite av varje	25kr
Grönstedts cognac	40kr
Jameson whisky	25kr
Laphroaig	40kr

Flera spirituosasorter finns i baren i Storstugan

Drinkar

	5 cl
Enris kaffe <i>irländsk whisky, farin, kaffe, vispgrädde</i>	145kr
Moss-ii-tå <i>rom, sockerlag, färsk mynta, lime, soda</i>	160kr
Rom å kåda <i>rom, coca-cola, citron</i>	145kr
En å tonic <i>gin, tonic, citron, enris</i>	145kr

* Sollerömmål, lokal dialekt, äta

** Sollerömmål, lokal dialekt, efteråt